Barranquilla, noviembre 10 de 2025.

Señores
SENA-REGIONAL ATLANTICO -CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLOGICO Y AGROINDUSTRIAL

Asunto: Solicitud de prórroga al Contrato de Obra No. CO1.PCCNTR.8201632 de 2025

Cordial saludo.

YESID DARIO MEJIA PIÑERES con C.C. No. 78.076.477 expedida en Lorica, actuando en calidad de Representante Legal del **CONSORCIO DOTACION INDUSTRIAL 2025**, dentro de la ejecución del contrato No. **CO1.PCCNTR.8201632 de 2025**, con objeto ***Contratar la adquisición de maquinaria industrial e insumos para la modernización de agroindustria del Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial***
", mediante la presente me permito elevar a ustedes la siguiente solicitud:

Prorrogar la ejecución del contrato de la referencia en tiempo equivalente a treinta días calendario a partir del 20 de noviembre 2025 hasta el 15 de diciembre de 2025, ambos días inclusive.

Teniendo en cuenta que varios de los equipos contratados ya se encuentran suministrados y en sitio de instalación, nos permitimos enviar la presente solicitud que tiene como fundamento los retrasos significativos en los tiempos de entrega de los equipos faltantes por suministrar por parte del fabricante, los cuales han excedido los tiempos de entregas iniciales y han afectado el desarrollo normal del cronograma de ejecución del contrato. Estos retrasos obedecen a factores externos asociados a la cadena de suministro de materiales utilizados para la fabricación de semiconductores y situaciones logísticas imprevistas, lo que ha generado tiempos de producción y despacho mayores a los previstos.

2	**MADURADOR DE CARNE EN SECO CAPACIDAD 100 KG - DRY AGER** SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE UN MADURADOR DE CARNE EN SECO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: - DIMENSIONES: ALTO: 137,1 CM - ANCHO: 57,8 CM - PROFUNDIDAD: 58,7 CM - CAPACIDAD:100 KG DE CORTE EN ESTANTES - FUENTE DE ALIMENTACIÓN: ELÉCTRICA - RANGO DE TEMPERATURA: 0º C A +25º C ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS: 220-240 V / 50 HZ MATERIAL: ACERO INOXIDABLE Y PLÁSTICO DE POLIESTIRENO ANTIBACTERIANO INCLUIR ACCESORIOS: GANCHOS COLGANTES EN ACERO INOXIDABLE Y PARRILLAS	UND	2

3	**TOMBLER AL VACIO** TUMBLER / MARINADOR (REF: TOMBLER) SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE UN TUMBLER / MARINADOR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: - DIMENSIONES: ALTO: 110 CM - ANCHO: 70 CM - PROFUNDIDAD: 120 CM - CAPACIDAD: 50 KG (CAPACIDAD DEL PRODUCTO RECOMENDADO) - CAPACIDAD TOTAL DE LA CÁMARA: 110 L - FABRICACIÓN EN ACERO INOXIDABLE T-304 (CILINDRO, ESTRUCTURA Y GABINETE). - BOMBA DE VACÍO AUTO-LUBRICADA 1/3" - MOTO-REDUCTOR LUBRICADO EN ACEITE 1/2 HP - CONTROL DE TIEMPO DE MASAJE: 0-60 MIN - ALARMA DE FIN DE CICLO - VÁLVULA DE DESCARGA DE 1" - RODAJAS (4) MÓVILES CON FRENO - VOLTAJE: 220V TRIFÁSICO - CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS: TIEMPOS PROGRAMADOS DE MASAJEO FÁCIL APERTURA Y CIERRE DE COMPUERTA RENDIMIENTO CONTROLADO SUAVIDAD DEL PRODUCTO INCREMENTO EN LA CAPACIDAD DE AGLUTINAMIENTO MARINADO Y SABOR UNIFORME REDUCCIÓN DEL TIEMPO EN EL PROCESO ESTE EQUIPO SERÁ UTILIZADO PARA EL MASAJEO Y MARINADO DE PRODUCTOS, ASEGURANDO UNA MEJOR TEXTURA Y UNIFORMIDAD EN EL SABOR.	UND	1
4	**NEVERA REFRIGERADOR** ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: MODELO: NVERT-500L-V VOLTAJE: 110V COMPRESOR: TECUMSEH POTENCIA: 3/8 HP DIMENSIONES EXTERNAS: 71 X 80 X 200 CM (FRENTE X PROFUNDIDAD X ALTO) CAPACIDAD INTERNA: 500 LITROS APROXIMADAMENTE MÁXIMA TEMPERATURA AMBIENTE: 26°C / 60% HR RANGO DE TEMPERATURA: +4°C A +8°C CARACTERÍSTICAS: SISTEMA DE REFRIGERACIÓN EFICIENTE PARA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS. IDEAL PARA COMERCIOS, LABORATORIOS Y RESTAURANTES. DISEÑO VERTICAL QUE OPTIMIZA EL ESPACIO Y FACILITA LA ORGANIZACIÓN. CONTROL DE TEMPERATURA PRECISO PARA GARANTIZAR ESTABILIDAD TÉRMICA.	UND	1

5	**BANCO DE HIELO PARA 500 LIBRAS** EL BANCO DE HIELO MODELO L15 DE ZINGAL ESTÁ DISEÑADO PARA APLICACIONES INDUSTRIALES QUE REQUIEREN UNA CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE 500 LIBRAS DE HIELO. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: CONSTRUCCIÓN: FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD, LO QUE GARANTIZA DURABILIDAD Y RESISTENCIA A LA CORROSIÓN. CAPACIDAD: DISEÑADO PARA ALMACENAR HASTA 500 LIBRAS DE HIELO, ADECUADO PARA OPERACIONES QUE DEMANDAN GRANDES VOLÚMENES DE REFRIGERACIÓN. AISLAMIENTO: CUENTA CON AISLAMIENTO DE POLIURETANO INYECTADO DE 3 PULGADAS DE ESPESOR, ASEGURANDO UNA EXCELENTE RETENCIÓN DE FRÍO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA. SERPENTÍN INTERNO: EQUIPADO CON UN SERPENTÍN DE 1 PULGADA EN ACERO INOXIDABLE, OPTIMIZANDO EL PROCESO DE ENFRIAMIENTO. UNIDAD DE REFRIGERACIÓN: INCLUYE UNA UNIDAD HERMÉTICA DE 1.5 HP, OPERANDO A 220 V, DISPONIBLE EN CONFIGURACIONES DE 2 O 3 FASES, ADAPTÁNDOSE A DIFERENTES NECESIDADES ELÉCTRICAS. COMPONENTES ADICIONALES: TAPA SUPERIOR PARA FÁCIL ACCESO. DRENAJE CON VÁLVULA DE 1 PULGADA TIPO BOLA PARA UNA EVACUACIÓN EFICIENTE. SOPORTE PARA LA UNIDAD DE FRÍO, ASEGURANDO UNA INSTALACIÓN ESTABLE Y SEGURA. TABLERO ELÉCTRICO CON TODOS LOS COMPONENTES NECESARIOS PARA UN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO, FACILITANDO SU OPERACIÓN. BOMBA PARA AGUA FRÍA, DISPONIBLE SEGÚN LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE LA APLICACIÓN. ESTE EQUIPO ES IDEAL PARA INDUSTRIAS QUE REQUIEREN UN SUMINISTRO CONSTANTE Y EFICIENTE DE AGUA FRÍA, COMO EN PROCESOS DE PASTEURIZACIÓN O EN LA PRODUCCIÓN DE LÁCTEOS. SU DISEÑO ROBUSTO Y EFICIENTE ASEGURA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO EN ENTORNOS INDUSTRIALES EXIGENTES.	UND	1

6	**PASTEURIZADOR DE PLACAS PARA 500 LITROS/HORAS** EL PASTEURIZADOR DE PLACAS MODELO L39 ESTÁ DISEÑADO PARA PROCESAR HASTA 500 LITROS POR HORA. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESTRUCTURA: FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, ADECUADO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. CAPACIDAD: 500 LITROS POR HORA. FUNCIONAMIENTO: OPERA CON VAPOR SATURADO. SECCIONES: REGENERACIÓN: 50% DE EFICIENCIA. CALENTAMIENTO. RETENCIÓN: TIEMPO DE 16 SEGUNDOS. ENFRIAMIENTO. TEMPERATURA DE TRABAJO: RANGO DE 5°C A 85°C. CONEXIONES: ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTO MEDIANTE TUBERÍAS SANITARIAS DE 1" TIPO CLAMP. TANQUE DE BALANCEO: CAPACIDAD DE 50 LITROS. VÁLVULA DE REVERSIÓN DE FLUJO: TIPO NEUMÁTICA DE 3 VÍAS CON CONEXIONES TIPO CLAMP. BOMBA CENTRÍFUGA: MOTOR DE 1 HP A 1800 RPM, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE. SENSORES DE TEMPERATURA: TIPO PT100 EN ACERO INOXIDABLE CON CABEZALES TIPO CLAMP DE 1½". CONTROLADORES DE TEMPERATURA: DIGITALES. REJILLA SEPARADORA DE FLUJOS: INCLUIDA. TUBERÍAS: FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE. TABLERO DE CONTROL: INCLUYE INDICADORES Y CONTROL DE TEMPERATURA. MEZCLADOR DE AGUA Y VAPOR: PARA LA ZONA DE CALENTAMIENTO. INCLUYE MANO DE OBRA DE INSTALACIÓN Y ASESORIOS PARA SU FUNCIONAMINETO ESTE EQUIPO ES IDEAL PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTO QUE REQUIEREN UNA PASTEURIZACIÓN ÓPTIMA Y EFICIENTE. ESTÁ FABRICADO EN BOGOTÁ POR ZINGAL Y SE DISTRIBUYE EN TODA COLOMBIA.	UND	1

7	**ENFRIADOR DE PLACAS PARA 500 LITROS** EL ENFRIADOR DE PLACAS APV EP 500 ES UN INTERCAMBIADOR DE CALOR DISEÑADO PARA APLICACIONES INDUSTRIALES QUE REQUIEREN UN ENFRIAMIENTO EFICIENTE DE LÍQUIDOS. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN: ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE AISI 304, CONOCIDO POR SU DURABILIDAD Y RESISTENCIA A LA CORROSIÓN. PLACAS: ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON UN ESPESOR DE 0,6 MM, LO QUE PROPORCIONA UNA EXCELENTE TRANSFERENCIA TÉRMICA Y RESISTENCIA A AMBIENTES CORROSIVOS. CAPACIDAD: CAPAZ DE PROCESAR HASTA 500 LITROS POR HORA, ADECUADO PARA OPERACIONES DE MEDIANA ESCALA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, FARMACÉUTICAS Y QUÍMICAS. CONEXIONES: ENTRADA DE PRODUCTO: CONEXIONES TIPO CLAMP QUE VARÍAN DESDE 1" HASTA 2 1/2", FACILITANDO LA INTEGRACIÓN CON DIFERENTES SISTEMAS DE TUBERÍAS. ENTRADAS Y SALIDAS DE AGUA FRÍA: CONEXIONES TIPO CLAMP DE 2" A 3", ASEGURANDO UN FLUJO ADECUADO DE AGUA DE ENFRIAMIENTO PARA MANTENER LA EFICIENCIA DEL PROCESO. SOPORTE Y ESTABILIDAD: EQUIPADO CON SOPORTES AL PISO AJUSTABLES CON NIVELADORES, PERMITIENDO UNA INSTALACIÓN ESTABLE Y NIVELADA EN DIVERSAS SUPERFICIES INDUSTRIALES. ESTE ENFRIADOR DE PLACAS ES IDEAL PARA PROCESOS QUE REQUIEREN UN CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA Y UNA ALTA EFICIENCIA EN LA TRANSFERENCIA DE CALOR. SU DISEÑO MODULAR Y LAS CONEXIONES TIPO CLAMP FACILITAN SU MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES DE HIGIENE NECESARIOS EN INDUSTRIAS SENSIBLES. PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS DETALLADA O ASESORAMIENTO ESPECÍFICO SOBRE ESTE MODELO, SE RECOMIENDA CONSULTAR EL MANUAL DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE INTERCAMBIADORES DE CALOR DE PLACAS CON JUNTAS DE APV O CONTACTAR DIRECTAMENTE CON UN REPRESENTANTE AUTORIZADO DE APV.	UND	1
8	**L26 – HOMOGENEIZADOR PARA 500 LITROS** HOMOGENEIZADOR PARA 500 LITROS USO: EQUIPO DISEÑADO PARA HOMOGENEIZAR HASTA 500 LITROS POR HORA, ASEGURANDO UNA TEXTURA UNIFORME EN PRODUCTOS LÍQUIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE, GARANTIZANDO DURABILIDAD E HIGIENE. ETAPAS DE HOMOGENEIZACIÓN: DOS ETAPAS PARA MAYOR EFICIENCIA. PISTONES: TRES PISTONES QUE OPTIMIZAN EL PROCESO. ASIENTOS INTERCAMBIABLES: FACILITAN EL MANTENIMIENTO Y EXTIENDEN LA VIDA ÚTIL DEL EQUIPO. MANÓMETROS: PERMITEN MONITOREO PRECISO DE PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN Y DE ACEITE. MOTOR: TRIFÁSICO, IDEAL PARA OPERACIÓN INDUSTRIAL CONTINUA. TIPO: DISEÑADO PARA APLICACIONES DE LABORATORIO Y PRODUCCIÓN. VENTAJAS: CONSTRUCCIÓN RESISTENTE Y DE FÁCIL MANTENIMIENTO. CONTROL PRECISO DE PRESIÓN DURANTE LA HOMOGENEIZACIÓN. VERSÁTIL PARA DIFERENTES ENTORNOS INDUSTRIALES. FABRICADO EN BOGOTÁ POR ZINGAL Y DISTRIBUIDO EN TODA COLOMBIA.	UND	1

9	**CUARTO FRIO** DIMENSIONES: ANCHO: 2 METROS LARGO: 2 METROS ALTO: 1.5 METROS PANELES AISLANTES: ESPESOR: 2 PULGADAS (50 MM) MATERIAL: ESPUMA RÍGIDA DE POLIURETANO (40 KG/M^3) CON LÁMINAS DE ACERO GALVANIZADO PRELACADO CARACTERÍSTICAS: AISLAMIENTO TÉRMICO EFICIENTE, ADECUADO PARA TEMPERATURAS ENTRE -10°C Y 10°C PUERTA: TIPO: PIVOTANTE ESTÁNDAR DIMENSIONES: 183 CM DE ALTO X 80 CM DE ANCHO CARACTERÍSTICAS: AISLANTE, HERMÉTICA Y EFICIENTE EN CONSUMO ENERGÉTICO SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: CAPACIDAD: 1 HP RANGO DE TEMPERATURA: -10°C A 10°C COMPONENTES: COMPRESOR, CONDENSADOR Y EVAPORADOR DIMENSIONADOS SEGÚN LA CARGA TÉRMICA	UND	1
10	**LAVADORA DE FRUTAS** SE UTILIZA PARA LAVAR FRUTAS Y HORTALIZAS DE HASTA 10 CM. UTILIZANDO PARA ELLO UN TANQUE DE INMERSIÓN CON TURBULENCIA Y UNA DUCHA DE ASPERSIÓN PLANA PARA TERMINAR EL LAVADO SUPERFICIAL DEL PRODUCTO. ESTRUCTURA 100% INOX. (PIEZAS COMERCIALES O ACCESORIOS DE ENSAMBLE DEL EQUIPO, QUE NO ESTÁN EN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO, PUEDEN SER EN MATERIALES DIFERENTES). EQUIPO SOLDADO 100% CON SUPERFICIES INTERIORES LISAS QUE CONTRIBUYE A LA SEGURIDAD SANITARIA DEL PRODUCTO. TRANSPORTE DEL PRODUCTO DE FORMA AUTOMÁTICA. MENOR DAÑO DEL PRODUCTO Y BAJA MANIPULACIÓN DEL MISMO. ACCIONAMIENTO POR PULSADOR DE LA BOMBA DE RECIRCULACIÓN DE AGUA.	UND	1

Adjunto relacionamos la orden de compra y el abono de pago de los mismos para su fabricación.

Adicional a esto estamos en la búsqueda de uno de los ítems que a la fecha no hemos podido suministrar, debido a que se encuentra agotado (ITEM **19 TERMÓMETRO ANÁLOGO INOXIDABLE CON SONDA LARGA**). Se han presentado otras opciones que se acerquen a las especificaciones iniciales, sin embrago, el rango de temperatura del termómetro varia un poco, razón por la cual presentamos retrasos en el suministro de este mismo.

En este sentido, con el fin de evitar posibles incumplimientos y asegurar la correcta ejecución del objeto contractual con la calidad esperada, solicitamos amablemente la aprobación de esta prórroga. Dicha ampliación nos permitirá recibir los equipos, instalarlos y configurarlos adecuadamente, garantizando el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.

Agradecemos la comprensión y la atención que se brinde a esta solicitud, reiterando nuestro compromiso de cumplir cabalmente con el objeto del contrato y de prestar un servicio de calidad, conforme a las obligaciones y especificaciones técnicas acordadas.

Quedamos atentos a su pronta respuesta y disposición para coordinar lo que corresponda.

Atentamente,

YESID DARIO MEJÍA PIÑERES
C.C. No. 78.076.477 de Lorica
Representante Legal
CONSORCIO DOTACION INDUSTRIAL 2025

NIT. 901.669.731-6

GRUPO INOXZA S.A.S.

FÁBRICA Y OFICINAS: Carrera 68 G No. 73-57
Teléfonos: - Cel.: 300 619 12 98
Bogotá, D.C. – COLOMBIA

Bogotá, noviembre 10 de 2025

Señores:
CONSORCIO DOTACION INDUSTRIAL
Ciudad

Respetados señores:

Por medio de la presente, y en calidad de proveedores para la fabricación, suministro, puesta en sitio y pruebas de los equipos, nos permitimos presentar la justificación correspondiente a los retrasos ocurridos en los tiempos de entrega establecidos.

Durante la ejecución del contrato se presentaron dificultades en la adquisición oportuna de la materia prima requerida para la fabricación de los equipos, debido a factores externos a nuestra gestión, tales como demoras en los tiempos de producción y despacho por parte de los proveedores, escasez temporal de ciertos insumos en el mercado y retrasos en el transporte y distribución.

Estas circunstancias afectaron directamente el cronograma de fabricación, generando un desfase en las fechas inicialmente previstas para la entrega, instalación y realización de pruebas. Es importante resaltar que desde el momento en que se identificaron estas contingencias, se adoptaron medidas correctivas orientadas a mitigar el impacto, tales como la búsqueda de proveedores alternos, priorización de procesos internos de manufactura y seguimiento continuo al despacho de materiales, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales en el menor tiempo posible.

Reiteramos nuestro compromiso con la finalización satisfactoria del contrato, cumpliendo con los estándares de calidad y especificaciones técnicas exigidas. Lamentamos los inconvenientes ocasionados por esta situación y agradecemos su comprensión y apoyo en el proceso de normalización del cronograma de entrega.

Atentamente:



Ing Felipe Zamora

Director Clientes Corporativos

Cel: 3026234401

ORDEN DE COMPRA	y00100000010249

CONSORCIO DOTACION INDUSTRIAL 2025
NIT 9 0 1 9 7 8 9 2 4 6

señor:	GRUPO INOXZA SAS		Fecha:	10/10/2025
NIT:	901669731		Vencimiento:	
Direccion:			Ciudad:	BOGOTA
Telefono			Pais:	COLOMBIA

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	V.UNITARIO	VLR.TOTAL
1	BANCO DE HIELO PARA 500 LITROS /Estructura en acero inoxidable. Unidad hermética de 1.5 h.p a 220 v. Paredes aisladas en poliuretano. Serpentín interno en tubería inoxidable de 1". Drenaje con válvula tipo bola de 1 1⁄4 ". Tablero eléctrico con sus componentes de control. Incluye tapa.	1	21.008.403	$ 21.008.403
2	PASTEURIZADOR DE PLACAS PARA 500 LITROS X HORA / Fabricado en acero inoxidable. Funcionamiento a vapor. Secciones de Regeneración, Calentamiento, Retención, Enfriamiento. Rejilla separadora de flujos. Tablero de control con indicadores y control de temperatura. Tanque de balance. Mezclado	1	71.428.571,000	$ 71.428.571
3	HOMOGENIZADOR PARA 500 LITROS/HORA / Fabricado en acero inoxidable, dos etapas de homogenización, tres pistones, asientos de succión y descarga intercambiables, manómetro para control de presión de aceite, motor trifásico, este equipo es utilizado en plantas de procesamiento de alimentos	1	56.302.521	$ 56.302.521
4	CUARTO FRIO PARA REFRIGERACION / Paneles en lámina galvanizada con recubrimiento en pintura electrostatica . Aislamientos térmicos en poliuretano Densidad de 40 kg/m, de 3" de espesor. Puerta isotérmica aislada con 100% poliuretano inyectado., - Dimension Frente 200 cm Fondo 200 cm alto 170 cm	1	21.008.403	$ 21.008.403
5	ENFRIADOR DE PLACAS PARA 500 LITROS/ Fabricado en acero inoxidable, placas en acero 316 de 0.6 mm / Entradas y salidas de liquidos en 2" / Conexiones tipo clamp	1	62.184.874	$ 62.184.874
6	NEVERA PARA REFRIGERACION DE 550 LITROS / Fabricado en acero inoxidable. Tres parrillas interiores. Unidad condensadora ventilada. Evaporador sistema no - frost, Aislamiento en poliuretano de alta densidad. Control digital de temperatura, Tecnología Inverter Dim: Frente 75 cm Fondo cm Alto 203 cm	1	7.478.992	$ 7.478.992
7	TANQUE PARA LAVADO Y DESINFECCION DE FRUTA Y VERDURA CON BANDA TRANSPORTADORA / Fabricada en acero inoxidable 304 calibre 16 satinada, motor de 3/4 Hp trifásico con caja reductora para 40 rpm, banda en acero inoxidable de 50 cm de ancho por 2 metros de larga, arrastraderos de 7 cm alta,	1	53.781.513	$ 53.781.513
8	MARINADORA DE CARNES AL VACIO /Fabricada en acero inoxidable / Diseño Ergonómico. Marina res, pollo, cerdo, pescados y mariscos. Vol: 110V - 60Hz Potencia: 0.15 Kw Capacidad: 30 kg Tapa de la tolva en policarbonato para verificar el proceso. Velocidad de la tolva: 30 (r/min) / bomba de vacío: 200 p	1	14.285.714	$ 14.285.714
9	MADURADOR DE CARNES EN SECO PÁRA 100 KG/ Fabricado en acero inoxidable- control de temperatura de 0 a 25 grados / voltaje 220/ dimension 60 cm x 60 cm x 140 cm	2	11.764.706	$ 23.529.412

OBSERVACIONES	CONSORCIO DOTACION INDUSTRIAL 2025	T.BRUTP	$ 331.008.403
FACTURA A NOMBRE DE CONSORCIO DOTACION INDUSTRIAL 2025		Retefuente	
		FLETE	
ELABORADO:	contrato No: CO1.PCCNT.8201632	Ret transporte	
JOSE PEREZ:		IVA	$ 62.891.597
AUXILIAR DE COMPRAS:		Total apagar	$ 393.900.000

Bancolombia
NIT. 890.903.938-8

Empresa: FINNECTA SAS
Nombre del pago: desemop1184solumec
Fecha: 17-10-2025 **Hora:** 08:49:09
Fecha de envío del pago: 17-10-2025
NIT: 901421794
Secuencia: AA
Fecha de Generación: 17-10-2025
Fecha para Procesar el pago: 17-10-2025
Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES
Número de cuenta a debitar: 48300001171

Impreso por: luzfinnecta

Total Registros del Lote: 1	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $118,000,021.00	**Valor Registros Procesados:** $118,000,021.00	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
10100002503	Ahorros	901669731	GRUPO INOXZA SAS	118,000,021.00	BANCOLOMBIA	PAGO EXITOSO Y ABONADO EN CUENTA BANCOLOMBIA	17-10-2025